



RA

RADICAL
MALBEC
2019

Región | Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Altitud | 1100 msnm

Composición | 100% Malbec

Producción | 600 botellas

Composición del Suelo | Suelo pobre muy rocoso con arcilla y marga en su composición.

Cosecha | Manual

Selección de Uvas | Doble cinta de selección, de racimos y bayas.

Fermentación | Barricas nuevas de roble Francés por 17 días.

Maceración | 5 días

Alcohol | 14,8% v/v

Crianza | 100% Primer uso por 22 meses.

Acidez Total | 6.61 g/l

PH | 3,77

Acidez Volátil | 0.74 g/l

Notas de Cata | De color rojo rubí con tonalidades violáceas. Este Malbec presenta notas de cereza negra, pimienta negra y cassis bien integrados, combinados con aromas amaderados elegantes y suaves. En boca es equilibrado con buena acidez, taninos generosos y sedosos. Un vino de gran textura y complejidad con final persistente e inolvidable.

Tiempo de guarda | 10 - 12 años.

Temperatura de servicio | 16°C

Acompañar | Excelente para acompañar carnes rojas o porcina, quesos picantes con presencia y pastas con salsa roja.

